ANNO TERZO - N. 26

SABBATO 28 SETTEMBRE 1844

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

ECONOMIA AGRARIA

—

CONGRESSO AGRARIO PIEMONTESE

— Leggesi nella *Gazzetta Piemontese*: Eccovi in brevissime parole il sunto del Congresso agrario di Pinerolo. Il secondo giorno venne consacrato dai varii comitati all' ispezione degli attrezzi rurali, degli ortaggi, e dei fiori esposti nel piccolo seminario; vennero inoltre esaminati i varii sistemi di avvicendamento e di coltura, i metodi introdotti per l' allevamento del bestiame, per l' educazione dei bachi, per trarre dai bozzoli maggior quantità e miglior qualità di seta, e si fece il prescritto esame pratico verbale dei *regolatori*, delle *pellere*, e delle *filere* in seta. La massima parte però dei membri del congresso si trovò adunata di buon mattino al *Torrione*, distante un miglio circa dalla città. Nei campi di questo vasto e magnifico podere del generale conte di Salasco vennero esperimentati i varii aratri e gli attrezzi rurali in mezzo ad una gran folla di popolo delle campagne, maravigliata di trovarsi ivi confusa col fiore dei cittadini dello stato. Le esperienze riuscirono soddisfacenti, benchè si richieda certamente un tempo più lungo, e più ordine per meglio provare e giudicare dei pregi relativi di tante macchine rurali che si presentarono al concorso. Tra gli aratri ho veduto esperimentare quello del marchese Sambuy, a cui l' autore ha fatto qualche utile modificazione, quello del comandante Monteregale, e parecchi altri, dei quali tre o quattro costrutti nel nuovo istituto agrario - tecnologico del benemerito sig. A. Burdin. Aggiungete seminatoj, erpici, estirpatori, e simili. Tra le macchine esposte fissò l' attenzione del congresso una piccola tromba zampillante senza stantuffo, avente la forma di un semplice bastone munito inferiormente di una valvola a cerniera. Questa nuova macchinetta è fondata sul noto principio dell' ariete idraulico applicato alle acque stagnanti,

è secondo l'autore, il marchese di Monestrol, non è che l'idea prima di un'altra macchina più perfetta che egli sta maturando. Spiacque moltissimo al comitato degli attrezzi rurali che il conte Morelli di Torino non abbia potuto presentare in tempo debito il suo nuovo *spigolatore*, utilissimo attrezzo destinato a raccogliere colla massima facilità le spighe e la paglia nei campi. Benchè la esposizione dei fiori e degli ortaggi non fosse molto notevole, il congresso volle concedere parecchie medaglie agli esponenti per incoraggiare l'orticoltura, giacchè Pinerolo, a malgrado della copia delle acque che lo circonda trae molti prodotti orticoli dalle circonvicine provincie. La lettura delle relazioni di ciaschedun comitato intorno al merito relativo delle domande e degli oggetti presentati al concorso occupò la maggior parte della terza giornata. Le discussioni ebbero luogo colla voluta moderazione ed armonia; le relazioni furono in generale molto apprezzate, ed i relatori ebbero la dovuta lode; ma mi gode l'animo di annunziarvi che riscosse speciali applausi quella scritta dal nostro conte L. Sauli direttore del comitato di moralità. Verso la sera di questo giorno l'assemblea agraria, in numero di circa trecento membri, si trasferì in forma solenne al suono della campana maggiore del duomo e de' strumenti musicali alla chiesa di San Maurizio, per la solenne proclamazione dei premiati. Il tempio addobbato a festa, splendidamente illuminato, e pieno zeppo di cittadini presentava un aspetto mirabile, echeggiava di liete sinfonie, mentre venivano proclamati i nomi dei vincitori in mezzo agli applausi universali. E questi applausi e gli evviva raddoppiarono quando i premiati per la moralità vennero a ricevere il loro premio distribuito in distinti libretti della cassa di risparmio del monte di Pinerolo. La quarta ed ultima adunanza si tenne la mattina del venerdì, in cui si udì la lettura dei processi verbali delle antecedenti tornate, e vennero discusse di passo alcune proposte pei futuri congressi. Quindi il marchese Cesare Alfieri volle indirizzarci alcune graziose parole di congedo, porgendo i più schietti ringraziamenti al municipio, alle pubbliche podestà, al comizio, ed a tutti i cittadini, i quali gareggiarono veramente tra di loro, con ogni maniera di gentilezze e di feste per renderci grata la dimora in Pinerolo nei giorni del congresso. Il nobile oratore, nell'encomiare l'armonia di cui il congresso presentò un sì bell'esempio in questi giorni, fece i più caldi voti, acciò tutti i sudditi dei Regii Stati ravvicinandosi tra di loro e conoscendosi di persona in queste belle annue riunioni, imparino sempre più a stimarsi ed amarsi reciprocamente Per ultimo l'assemblea si recò di nuovo esultante e preceduta da lieti suoni e dagli uffiziali del congresso, tra i quali monsignor Charvaz volle trovarsi costantemente, alla chiesa di S. Maurizio, per porgere le dovute grazie al Sovrano Distributore d'ogni bene. Dopo la messa solenne accompagnata dai lieti suoni dei musici della r. cappella di Torino, monsignor Vescovo in abito pontificale lesse una sua eloquentissima omelia, in cui ringraziò il Re Carlo Alberto ed il suo intelligente ministro pel benefizio dell'Associazione Agraria, toccando i grandi vantaggi che deve aspettarne il Piemonte, e dimostrando quanto gli studj e le occupazioni delle cose agrarie siano amiche della religione e della morale.

INDUSTRIA

IMPORTANTE SCOPERTA CHIMICA

S'ha ben ragione di dire che niente è impossibile alla chimica la quale pare avere una particella degli attributi più preziosi del Creatore, quello cioè di far qualche cosa dal nulla. Infatti, un semplice cencio di seta frusta è un nulla, mentre i cenci di tela e di panno servono da lungo tempo a qualche cosa; pure mercè il dotto professore Delzenne, gli stracci di seta più inutili si trasformano mediante una

felice palingenesi chimica, in seta nuova per servire a nuove stoffe, i cui ultimi ritagli torneranno seta greggia, e così via via col mezzo del dissolvente ultimamente scoperto. A questa guisa che il *caoutchouc* si scioglie si fila e si risolve per essere di nuovo filato, la seta è ricondotta al suo stato primitivo di pasta glutinosa, che si fila come il vetro fuso, e riacquista all' aria tutta la sua forza e tenacità di prima. Ottenendosi il miglior dissolvente del *caoutchouc* con la distillazione di questa resina elastica, il sig. Delzenne non s' ingannò pensando che otterrebbe pure la distillazione del bombice; il vero dissolvente della stoffa. La seta cruda e non tinta si discioglie agevolmente. L' inventore non trovò difficoltà che per le sete tinte, massime le nere; ma spera di vincere quest'ostacolo e sollevare la Francia dal tributo di 70 millioni di franchi che paga all' estero per alimentare le sue fabbriche numerose. Questa scoperta è ben da porsi tra le più preziose del secolo.

(QUOTIDIENNE).

—

SOLUZIONE AMMONIACALE PER LETAME.

Nella seduta dell'accademia delle scienze di Parigi dell' 8 luglio si ricevette dal sig. Chattenmann una comunicazione di grand' interesse per gli agricoltori sull'uso della soluzione ammoniacale come letame. Il sig. Chattenmann informa l' accademia d'aver egli bagnata l'anno scorso una parte delle sue praterie con questa soluzione, dal che ottenne risultati soddisfacentissimi. Egli dice che quest' anno il raccolto del fieno, sul luogo bagnato nello scorso anno con questa soluzione, fu doppio di quello mietuto sulle altre praterie non bagnate, ed egli ha opinione di ottenere il medesimo risultato anche nel terzo anno. Il sig. Chattenmann afferma che quattrocento chilogrammi dei sali ammoniacali di commercio basteranno ad un ettaro (circa 2 acri e mezzo inglesi) di terreno per tre anni. Ascendendo il costo di questa quantità a 240 fr. circa, e l' annua spesa ad 80 fr. o poco più di 30 fr. per acro, ammettendo che la messe venga raddoppiata, calcolando naturalmente che il sig. Chattenmann non abbia esagerato, l'agricoltore riceverebbe probabilmente 50 a 60 fr. di più pel suo prodotto per ogni acro. GALIGNANI'S

IGIENE

—

DEI VINI E DEI LIQUORI SPIRITOSI IN RAPPORTO ALLA SALUTE.

Il Sig. Halle osservò che l' azione del vino sull' economia umana avviene principalmente dalla maggiore o minore proporzione di alcool che contiene. I liquori spiritosi variano tra loro grandemente, poichè dai vini di Tokai che hanno un 10 per 100 di alcool, si va per scala fino ai vini di Lysa che ne somministrano un 26 per cento.

I vini variano molto secondo i varii paesi da cui provengono; ed ancora più dalla loro età. Un vino vecchio da *qualunque* luogo provenga, è molto più leggero, di quando è giovine. Sotto questo rapporto, la differenza è grande tra i vini di un anno e quelli che hanno, come si suol dire, molte foglie.

Il vino si può considerare come un composto di alcool, di materia zuccherina, d' acido malico, d' acido tartarico, di tartrato acidulo di potassa, d' acido acetico, d'una materia colorante estrattiva più o meno amara ed in parte resinosa, e qualche volta d' un principio aromatico (*).

(*) *Alcool*, spirito di vino; prodotto dalla fermentazione. È all' alcool che i vini devono la lor forza e proprietà inebbriante.

Materia zuccherina, o zucchero. Tutti i frutti contengono una materia zuccherina, le uve più che gli altri; la maggior parte si distrugge nella fermentazione per produrre l' alcool; i vini detti dolci o zuccherini ne contengono molto, anche dopo aver fermentato.

Questi materiali, toltone l'alcool, trovansi tutti belli e formati nelle uve; ciò non ostante, una parte dell'acido acetico si forma durante la fermentazione. La materia estrattivo-colorante trovasi solo nelle uve colorite. L'alcool proviene dalla decomposizione della materia zuccherina; ma dopo la fermentazione vi rimane sempre una quantità variabile di zucchero non decomposto, perchè l'alcool una volta formato in certe proporzioni, si oppone alla fermentazione. La quantità di zucchero non decomposto è tanto maggiore nel vino quanto più ve n'era in dissoluzione nel mosto. Ora, le uve danno in generale un vino tanto più alcoolico quanto sono più zuccherine; tali sono le uve dei paesi meridionali. Quando vuolsi che questi vini conservino, dopo la fermentazione, una proporzione tanto considerevole di materia zuccherina da conservar un sapor dolce, allora conviene evaporare una porzione di mosto fino a consistenza sciroppata, e lo si mischia coll'altra parte prima della fermentazione: in tal modo si fanno i vini di Malaga, di Rota e gli altri vini cotti.

Alcune volte, oltre i sopradetti materiali, i vini contengono dell'acido carbonico che li rende spumanti; ciò nasce quando si pongono in bottiglie prima che la fermentazione sia compiuta.

I vini non acquistano che dopo qualche tempo le qualità loro proprie, e terminano poscia coll'alterarsi; ve ne ha, e fra i più leggeri, che, dopo sei mesi o un anno, sviluppano tutta l'energia che posseggono; ma altri, ve ne ha, che continuano a migliorare per molti anni; tale proprietà riscontrasi nei vini che abbondano di sostanza mucosa zuccherina (*), o di materia estrattiva, o di tartaro. Diffatti lo zucchero che non mutò nella prima fermentazione, ne prova una seconda che procede lentamente, e lo converte poco a poco in alcool; a misura che la proporzione dell'alcool aumenta, il tartaro, o il tartrato acidulo di potassa (*cremor di tartaro*) non essendo più solubile in quel liquido, depone, e precipitando strascina una parte di materia colorante estrattiva. Ecco perchè i vini rossi, invecchiando, divengono meno amari, meno acidi e più spiritosi; ciò è per la ragione che il tartaro non è solubile nell'alcool, che i vini generosi ne contengono pochissimo: tali sono i vini di Spagna, che godono della proprietà di conservarsi per lungo tempo.

Le differenze che presentano i vini nelle loro qualità ed effetti sull'economia animale dipendono dai loro principj immediati, e specialmente da quelli dell'alcool, dal mucoso-zuccherino, della materia colorante estrattiva, dal tartaro e dagli acidi che essi contengono.

I vini contenenti poco alcool, imperfettamente fermentati e carichi di acidi, dissetano benissimo, ma stimolano poco lo stomaco. Bevuti in grande quantità accompagnati da un lauto alimento, o presi da uno stomaco debole, prima cagionano dei rapporti agri, poscia coliche intestinali; e bevuti in quantità, da cagionare la ubbriachezza, producono sopore seguito da indigestione, che termina con vomiti agri; non fanno quindi pei stomachi deboli, le cui digestioni sono lente e soggette a produrre crudezze.

I vini generosi contenenti molto alcool e ben fermentati dissetano meno, stimolano di più e accelerano la digestione; riscaldano prontamente; forte è la ubbriachezza da essi prodotta ma non cagionano così spesso indigestioni e vomiti. Giovano,

---

Acido malico, acido dei pomi; esiste nelle uve, nella maggior parte dei frutti; e lo si trova anche nel vino.

L'acido tartarico o *tartrico* e la sua combinazione colla potassa che forma il tartrato acido di potassa (*cremor di tartaro*) sono dei sali propri delle uve e di qualche altro frutto.

Materia colorante. È questa che dà il colore ai vini; da prima è bleu, poscia si fa rossastra e nera per il contatto cogli acidi del vino; essa è di natura resinosa, si discioglie coll'ajuto dell'alcool.

Principio aromatico. Quest'è l'odore la fragranza propria di ciascuna specie di vino.

(*) *Mucoso - zuccherina.* È la materia mucosa unita allo zucchero. Proviene questa materia mucosa dalle particelle membranose delle cellule nelle quali il succo dell'uva è rinchiuso, e d'onde lo si estrae colla pigiatura. Esercita la principale funzione nella fermentazione, ed è ad essa ed allo zucchero che devesi la formazione dell'alcool. Egli è forse all'eccesso del mucess-zuccherino che alcuni vini *filano*.

in quantità moderata, agli stomachi deboli, e sul finir del pasto; non fanno per le persone irritabili facili ad accendersi.

I vini più confacenti alla digestione, e la cui quantità ed abuso presentano nello stesso tempo i minori danni, sono quelli che leggermente aciduli e bastantemente generosi, contengono quantità moderate di alcool, poca mucilagine zuccherina, e che non sono carichi di materie estrattiva e colorante, nè di troppo grande quantità di tartaro.

I vini che ritardano a formarsi, e che nel loro stato di perfezione, conservano sempre un poco di aspro, quali sono i vini di Bordeaux rossi e bianchi, ma principalmente i rossi, sono tonici, poco stimolanti, e non ubbriacano che bevendone molto; convengono agli stomachi deboli ed irritabilissimi. A coloro che non abusano di cibi, sostengono le forze digerenti; ma non giovano in coloro che eccedono nel mangiare, quantunque non portino gl' inconvenienti dell' ubbriachezza conseguente all' uso poco moderato dei vini generosi, nei quali l' alcool è più sviluppato.

I vini bianchi, più leggeri in generale dei vini rossi, quando non contengono molto mucoso-zuccherino e che non sieno generosissimi, come sono quelli bianchi di Borgogna e di Sciampagna, estinguono benissimo la sete, sono diuretici, e, presi in eccesso, non producono che un' ebbrezza immediata, poco durevole, meno dannosa e men lunga di quella che segue agli eccessi dei vini rossi e di quelli che sono carichi o di mucoso-zuccherino, o di parti estrattive o di tartaro.

I vini leggeri posti in bottiglia prima che sia terminata la fermentazione, affrettando la fermentazione alcoolica nei vasi chiusi, s' impregnano di una gran quantità di acido carbonico che li rende schiumeggianti, stimolano molto e presto, dissetano bene, riscaldano poco, ed anche presi in piccola quantità producono un ebbrezza istantanea che altro non fa che imbizzarrire, scuotere, intronare, ma che cessa prontamente senza turbare la digestione e senza produrre funeste conseguenze.

I vini che sono sopracarichi di mucoso zuccherino e di alcool, contenenti inoltre una parte aromatica amara, come i vini di Malaga e Rota, sono stimolanti tanto più utili, quanto sono più vecchi, e contengono meno mucoso-zuccherino. Riescono utili alle persone di stomaco debole e di difficile digestione, o dove le forze digestive non sono proporzionate alla quantità di alimenti solidi necessarj al loro ristabilimento; ma non si deve prenderli che in piccola quantità.

I vini dolci aromatici e poco alcoolici, come i moscati, quelli di Ungaria, i Greci, contenenti ancora molte parti fermentabili, poco convengono agli stomachi deboli, le cui digestioni sono per lo più lente, imperfette e soggette a produrre acidità; meno poi convengono quando l' alimentazione eccedette la ordinaria misura.

I vini generosi, presi puri o misti con acqua, convengono a coloro la cui digestione è lenta, lo stomaco carico di saburre, e che risentono molestie dall' abbondanza delle bibite.

I vini allungati d' acqua e resi leggerissimi, convengono a coloro che prendono comunemente molte bibite e che la digestione non abbisogna di eccitamento: i vini presi in tal modo sono più utili usandoli mangiando.

I vini puri fanno meglio, come stimolanti od eccitanti, tanto prima che dopo il pasto.

L' uso di molti vini mangiando è spesso nocivo, specialmente quando si fa succedere i vini zuccherosi ai vini aciduli, i vini grevi, cioè che hanno molta materia colorante estrattiva, ai vini leggieri, e ciò più che mai dopo un alimento abbondante.

I vini vecchi generosi asciutti, cioè quelli che hanno poco mucoso-zuccherino e materia colorante estrattiva, e i vini leggeri schiumanti bastantemente fermentati, non hanno gli stessi inconvenienti; perchè non fanno che ajutare l' eccitamento il quale accelera la digestione; chè gli uni non sono più suscettibili di fer-

mentazione e non passano così facilmente all' acidità, e chè gli altri, in proporzione della loro leggerezza, la loro azione è fugacissima; ma queste varietà di vini non possono giovare che come moderatori di un alimento troppo generoso, sia per cagione della quantità dell' alimento stesso, o della debolezza dello stomaco. Per la qual cosa un tal uso devesi sempre ad un difetto di sobrietà che devesi bandire da un regime abituale e giornaliero.

La birra è il prodotto della fermentazione dell' orzo germinato. Spesso vi si aggiunge della segala, del frumento, e qualche volta dell' avena. Si accresce l' amarezza alla birra e la si rende aromatica col lupolo ed anche con altre piante.

La piccola birra estingue benissimo la sete; nello stesso tempo nutrisce, eccita leggermente gli organi digestivi e la secrezione delle urine. Sydenham la raccomanda ai gottosi, ed egli stesso attaccato dalla gotta e dai calcoli renali, si trovò assai meglio usandone.

Le birre forti contenenti in più gran quantità la materia nutritiva e l' alcool, promovono subitamente il desiderio di dissetarsi. Dispongono coloro che ne abusano alla cacchessia linfatica e snervano le loro facoltà mentali.

I liquori alcoolici presi in piccola quantità sollecitano un' escrezione moderata di saliva, fanno cessare il sentimento della sete, e in tal modo possono convenire ogni qual volta vi sarebbe un inconveniente nelle vie digestive somministrando una gran quantità di liquido; presi a piccole dosi, moderano il sudore nei climi caldissimi. Quando poi sieno molto concentrati infiammano lo stomaco. Il loro uso abituale, anche a un grado moderato di concentrazione, toglie la sensibilità agli organi gastrici, indurisce le loro pareti, altera i succhi che questi organi separano, ristringe la capacità dei vasi assorbenti, indurisce le glandule mesenteriche, e termina coll' estinguere la sensibilità generale. Quindi gli uomini che abusano di liquori spiritosi perdono l' appetito, digeriscono male, si risentono delle ostruzioni, e periscono idropici e in spaventevole abrutimento delle loro facoltà.

I ratafià o infusioni aromatiche fatte nell'alcool e zuccherate sono leggermente nutrienti in ragione della quantità di zucchero che contengono. (*Revue Scientif.*).

VARIETÀ

ACQUA E VINO

—

Non sò perchè gli antichi non han posto il vino fra i corpi semplici fondamentali; e si v' era tanta ragione di metter l' acqua come il vino. Ma non è questa l' unica baggianata di quella buona antica gente.

Il vino ha affinità coll' acqua per la ragione che non gli assomiglia. Gli estremi si toccano, direbbe Bianchetti, e la differenza è aggiustata.

Ma badate che l' acqua e il vino fan press' a poco la stessa figura in questo mondo.

L' acqua vien giù per la china, s' aduna in rivi, trabalza in torrenti, riposa in stagni, fugge pei fiumi, perdesi in mare: di là s' eleva in vapori, cade in pioggia, in neve e torna da capo.

Il vino per spine e spinelli, per brente e brentelle ingrossa nei tini, stagna in otri, in caratelli, in botti, fugge per pinte e boccali, bicchieri e caraffe, bottiglie e scodelle e mette foce nello stomaco dei mortali ch' è il grand' oceano del vino. Di là, in vapori, s' inalza al cervello . . . . . addio giudizio!

L' acqua è la materia più abbondante del mondo: circonda la terra, innonda le valli, diguazza i campi; e come se tutto questo fosse poco, gli uomini se l' appiccicano alla pelle, vi s' immergono fino al collo e sopra il collo, idropaticamente, si fanno acquosi, sicchè per legge fisica l' acqua svaporerà salendo co' cervelli . . . . . lo stesso del vino! Poi l' acqua è la cosa più lodata in teoria, nei libri; in sostanza lasciata a parte, come i somari, il senso comune . . . . . .

E il vino anche minaccia diventare la seconda materia più abbondante della terra: sorgon selve di viti e dall' alpe al mar tireno eccheggia il martello del bottajo; son paesi, provincie, interi regni viniferi, cioè tutti pieni di vino, e un bello spirito francese (tutti i belli spiriti son francesi), ha fatto il computo che se si versasse in un lago tutto il vino d' Europa, basterebbe perchè vi po-

tessero manovrare in battaglia tutte le sue navi da guerra, tirandosi a rimorchio le mercantili ..... - Vedrete sorgere la *vinopotia,* anzi ella ha già piantate le sue basi; manca solo un genio che se ne eriga a campione.

Chi è stato il primo a mischiar l'acqua col vino?

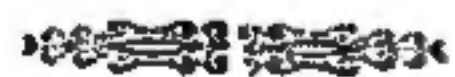
Il lettore non rida: questioni di minor importanza han fatto il giro del globo ed assordarono le genti.

A prima giunta sembrerà facile il rispondere al quesito, ma a pensarci bene si comprende la difficoltà; anzi io scommetto che ciascuno vi darà una risposta diversa. Un arcade, per esempio, sarebbe capace darne la colpa a Nettuno, che so io, al Dio Pane od alla moglie di Bacco; un biblico a Noè od a suo figlio Cam; qualcuno crederà sia stato un medico, chi sa Celso od Averroe; un altro Pitagora. In quanto a me ho sempre creduto fosse stato un oste, non mica per fin di male, ma pel vantaggio degli avventori che primi s' ubbriacarono.

Vissi nell' inganno.

Oggi solo sfogliando le sdruscite pagine di Vincenzo Tanara, un bravo bolognese che scrisse un libro ch' è ancora maestro di molte agricole cose: *l' economia del cittadino in villa;* oggi solo ho scoperto il mistero. Ecco quanto dice il Tanara: « Sarà sempre di lodata memoria Stafilo, quale fu il primo, che con acqua temprò il vino, per non s' ubbriacare, e forse fu uno di quelli a proposito dell' invenzione dell' inacquare il vino si racconta, che avendo mangiato, e bevuto assai in campagna vicino al mare, ubbriachi s' addormentarono senza levar cosa alcuna di tavola, succedette, che piovè, e i vasi del vino s' empirono d' acqua; questi, l' altro giorno risvegliati, tornarono a mangiar e bere, e ritrovati li vasi pieni di liquore più soave, e che meno gli offendeva, compresero, che era bene l' inacquare il vino ».

M' incresce per Stafilo che per essere un maestro di rettorica, non dovea far bella figura fra quegli ubbriaconi a ciel scoperto. Ma comunque sia la cosa mi par che vada bene rammentare la gran scoperta di Stafilo, perchè non sia dimenticata, e specialmente adesso ch' è la stagione delle vendemmie e il vino bolle, corre, ristagna e va su in vapori come dissi, non nasca il caso a qualcuno d' aspettare che l' acqua venga giù dal cielo.

Angelo Pasi.

Illustre Sig. Conte!

Eccomi, come ne tengo promessa, col rendiconto della scuola festiva in questa comune. A Lei, sig. Conte, cultore egregio di queste discipline, che fin dal momento che mi feci a istituirla, sotto gli auspici di questo benintenzionato Commissario Distrettuale sig. Francesco Sedmack, ne prese vivo interesse compiacendosi ogni qual tratto di prendere notizie del suo andamento, sottometto divotamente questa relazione perchè continuando ad essermi indulgente, si degni di additarmi le vie migliori da tenere in avvenire, onde possa condurla, compatibilmente con le circostanze, a un buon avviamento con in vista gl' interessi di questa terra, che mi è patria.

Questa scuola di ripetizione o meglio d' applicazione pratica dell' insegnamento nelle scuole elementari e a compimento dell' educazione della classe contadina e artigiana, ebbe luogo ogni domenica, le solennità eccettuate, subito dopo la messa parrocchiale, dalle dieci cioè al mezzogiorno. Questo corso con l' ordine medesimo principierà ogni anno con la prima domenica di novembre e terminerà con l'ultima d' agosto.

L' istruzione frattanto è ordinata nel modo seguente:

Nella Scuola Maschile

La prima ora. Il Sig. maestro, D. Giovanni Nanut, attende alla lettura di novelle morali, del giannetto, del vangelo, della bibbia con applicazioni opportune per educare il cuore al bene; alla lettura con note grammaticali; al conteggio mentale e in iscritto; alla calligrafia italiana; a presentare sotto la possibile semplicità i precetti per ben scrivere una lettera, tenere un registro, estendere una polizza, una ricevuta, un' obbligazione e altro di più ovvio nella vita comune; alla correzione di questa fatta di temi elaborati dai scolari a casa nel corso della settimana.

La seconda ora. Con quel poco che stà nelle mie forze intrattengo questi giovanetti con l' agraria, suoi pregi, la necessità d' applicarvisi daddovero, la natura dei terreni, la loro classificazione, le bonificazioni, i concimi, mezzi di migliorarli e di aumentarli, i sovesci, i prati artificiali e naturali, i lavori in generale, la seminagione, la coltivazione in particolare, l' avvicendamento, le piantagioni ec.; con un pò di fisica popolare; con un pò di botanica e di chimica applicata all' agricoltura; con l' allevamento del bestiame grosso, delle api; con alcun chè di veterinaria ec.

Nella Scuola Femminile

La prima mezz' ora. Chiamo l' attenzione di queste arrendevoli giovanette sopra l' Economia e l' Industria domestica, la direzione di casa, la nettezza, l' educazione del bestiame minuto, i bachi, la coltivazione del canape e la sua preparazione per farne tessuti, imbiancare, tingere ec., sopra l' orticoltura; sopra la fisica popolare, meteore e altri fenomeni naturali; sopra l' igiene, rimedi volgari, attenzioni d' aversi nella custodia de' bimbi e nel preparare gli alimenti, del rame, del piombo, dell' aria, dell' acqua ec.

L' altra ora e mezzo. Il catechista sig. dottor Giovanni Winkler apre loro le salutari fonti del vangelo e della sana morale ove attingono le mas-

sime per vivere cristianamente. E la maestra signora Maria Mecchia le esercita nella lettura, nei conti, nello scrivere, estendere qualche riga, una nota, l'occorrente insomma per una padrona di casa; le ammaestra nella civiltà ec.

Un filantropo il sig. Giacomo Calligaris sarte, si ritrova in iscuola ogni lunedì a disposizione di quelle giovanette che vogliono farsi esperte nel tagliare vestiti da uomo e da donna per i bisogni delle loro famiglie.

Ora ai frutti. Il dire che questi giovani figli si sieno avvezzi a un pò di disciplina, che abbiano imparato un tantino a stimare gli altri, sè e la propria condizione, sarebbe quanto a voler far intendere d'aver fatto un passo nel progresso — e a tanto non giungono le pretensioni. Quindi per non azzardar parola fuori di tempo dirò, che l'esito stà in relazione con un anno di prova in mezzo a mille ostacoli con una gioventù fatalmente abbandonata (trenta soltanto in un numero di centcinquanta individui tra dell'uno e dell'altro sesso sanno un poco di leggere e di menar la penna). Le speranze sono nel futuro - nel terreno che va via preparandosi nelle scuole elementari grazie le indefesse premure di questi ottimi signori maestri; nella possente parola di questo assennato pastore sig. Don Giorgio Grusovin che dall'altare continuamente esorta i genitori ai doveri nell'educazione de' loro figli; nel favore delle autorità; nel buon animo di questi signori Possidenti, che vorranno operare di concerto con buoni consigli e con le braccia; nel piccolo podere esperimentale; e finalmente nelle concessioni di questa comune, che consistono nell'assegnare alla scuola appunto questo campo.

La comune mostrandosi inoltre liberale di altre concessioni, che in ultima analisi non le costerebbero nessun sacrifizio, potrebbe dal campo stesso ricevere i materiali per esserne risarcita di questa perdita non solo, ma per andare anche al di sopra con le sue rendite e per procacciare contemporaneamente alla scuola e al povero non piccoli vantaggi. La massima testè adottata di unire al permesso politico di matrimonio l'obbligo allo sposo di piantare quattro gelsi sopra le lame pascolive comunali a pro della Comune è provvida sotto tutti i rapporti - peccato solo che il successo non corrisponda alle intenzioni. Dei pochi gelsi impiantati non si vede altro, che gli avanzi della distruzione; e altrimenti non era da sperare con le male idee e cattive prevenzioni dominanti sopra le entrate comunali. Ma supposto anche che la piantagione venga regolata da altri provvedimenti e che crescendo rispettata dal tristo ignorante, dagli animali, dai ragazzi, faccia stagione per dare un reddito; affittandola, come il solito, anderebbe in breve tempo alla malora venendo conciata per le feste dagli affittajuoli o per la mala pratica o pel poco calcolo che comunemente si fa della roba della Comune, o per il bisogno sempre più crescente delle legna. Sono sott'occhio pur troppo gli esempi. Non sarebbe da desiderare, pare a me, che questi permessi di matrimonio si dispensassero verso quel tanto, o anche meno, in danaro, che importano le spese d'acquisto dei gelsi e dei lavori relativi all'impianto, e queste esazioni si mettessero a frutto? si permettesse invece ai scolari di piantare in questi pezzi e lungo le strade un dato numero di gelsi, che avrebbero con le loro mani allevati nel campo addetto alla scuola, e si desse loro la proprietà dei frutti delle piante verso un tenue canone annuo? si permettesse loro d'imboscare il nudo terreno abbandonato dal torrente Torre e gli altri fondi sterili con pioppi, salci, acace e altro secondo la natura e la situazione del terreno, che pure sarebbero stati educati in questo campo, per distribuire il prodotto del taglio a comune benefizio verso una piccola corrisponsione alla cassa Comunale? In questa maniera la Comune si formerebbe un fondo di più certa entrata; sarebbe il movente di nobili gare in questi giovanetti che metterebbero tutte le cure per ben tenere e difendere i primi parti delle loro agricole occupazioni, che nel primo caso avrebbero essi stessi da godere, e nel secondo le loro famiglie, quelle dei fratelli, dei parenti, degli amici del prossimo; eserciterebbe un'influenza morale di grande momento: gli esempi di attività in questi ragazzi, di amore pel campo, di rispetto delle piantagioni e dei lavori del compagno, di reciproca amorevolezza nel trattarsi nel compatirsi, gli esempi di unione e di armonia non potranno se non reagire contro l'abbominevole ozio, le violazioni de' campi, gli odi, le cattive intenzioni; metterebbe a valore tanto terreno infruttifero; perfezionerebbe la coltivazione del gelso; estenderebbe la serica industria; darebbe al povero legna da fuoco, che tanto penuria il paese.

Domenica 25 del corrente, giorno in cui si tennero gli esami della scuola festiva, nel dopo pranzo per la prima volta si dispensarono i quattro premi ai coltivatori di patate, di canape, di pecore e di api essendosi compiaciuto l'I. R. Commissariato Distrettuale d'accettare favorevolmente la mia proposta. Fu motivo d'una festa popolare, che per la novità della sua istituzione chiamò a se una moltitudine di gente dei vicini paesi, cui offerse la liberalità di alcuni beníntenzionati piacevoli trattenimenti.

Gradisca chiarissimo sig. Conte il buon volere, e pieno di distinta stima e profondo rispetto ho l'alto onore di protestarmele.

Da Romans 27 Agosto 1844

Umil. Dev. Obb. Servitore
G. F. del Torre.

GHERARDO FRESCHI compil.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO